

**Bbou**




ICONIC HOTELS

# Bbou

ICONIC HOTELS

## La Cocina del Cortijo: Tradición




*Sumérgete en la autenticidad de la Axarquía malagueña y Andalucía a través de cada sabor. Inspirados por la tradición local e internacional.*

Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de AOVE	 	8,50€
Ajoblanco de Mango de Vélez-Málaga	  	10,00€
Crema de Tomate con Pulpo Asado, Lascas de Parmesano y Albahaca	  	12,00€
Ensalada Axarquía con Láminas de Mango, Aguacate, Tomate Melillero y Miel de Caña	  	13,00€
Ensalada Malagueña con Nuestra Gamba de la Caleta y Mayonesa de Picual	  	14,00€
Ensalada de Lentejas con Frutas y Especies Thai	  	10,00€
Paté de Chivo con Mango y Hojaldre Caramelizado		12,00€
** Finas Láminas de Salmón con Doble Ahumado de Autor		21,00€
* Degustación de Quesos Andaluces: Curado de Cabra y Payoyo de la Sierra de Cádiz	 	18,00€
** Jamón Ibérico 100% de la Dehesa de los Monteros, criados con Bellota y Castaña		23,00€
Degustación de Croquetas de Salchichón Malagueño y Bogavante con Mayonesa de Kimchi		12,00€
Alcachofas con Salsa de Foie, Mango y Cítricos	  	15,00€
Pisto Casero con Patatas, Espárragos Trigueros y su Yema de Huevo Campero en Soja	  	11,00€
* Tortilla Vaga con Gamba de la Caleta, Aguacate y Huevas de Arenque	 	15,00€
Pappardelle al Huevo con Crema de Trufa y Queso		13,50€








# Bbou

ICONIC HOTELS

## Un Paseo por el Mar...

Arroz Caldoso con Langostino Salvaje 	16,00€
Lomo de Salmón sobre Crema de Guisantes, Judías Verdes y Brotes de Habas 	20,00€
* Lomo de Bacalao de Autor El Barquero con Ajitos Fritos y Espárragos Blancos Frescos 	23,00€

## De Nuestra Tierra...

Pollito Picantón en su Jugo con Parmentier Trufado 	18,00€
Magret de Pato en Salsa de Naranja Sanguina y Cítricos Encurtidos 	18,00€
Cordero Confitado en Canela y Naranja con Batatas de la Axarquía 	19,00€
* Pluma Ibérica a la Brasa 	21,00€
* Solomillo Ternera Nacional a la Parrilla 	25,00€
** Entrecote de Vaca Rubia Gallega 	28,00€
** Chivo Malagueño Asado con Patatas Baby en su Jugo y Cherries 	27,00€



Se adapta a "Sin Gluten"



Sin Gluten



Se adapta a "Vegetariano"



Se adapta a "Vegano"

SEA TAN AMABLE DE INFORMARNOS SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA












# Bbou

ICONIC HOTELS

## Un Momento Dulce

El cierre perfecto para una comida memorable. donde los sabores auténticos de la región se combinan con el arte de la repostería.

Cada postre es una obra maestra que cautivará tus sentidos.

Sorbete de Mango en dos Texturas	 	7,00€
Tartita de Queso al Horno muy Cremosa		7,50€
Peras al Vino Tinto con Polvo de Praliné y Helado de Nata	  	8,50€
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña y su Helado de Aguacate		8,00€
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café (libre de gluten y lactosa)	 	9,00€
Torrijas Glaseadas con Helado de Leche Merengada		9,50€
Tiramisú de Nutella		8,50€

Las pensiones alimenticias constan de un primero, un segundo y un postre.  
No incluyen bebidas.

\* SUPLEMENTO DEL PLATO EN PENSIÓN ALIMENTICIA 5€









\*\* SUPLEMENTO DEL PLATO EN PENSIÓN ALIMENTICIA 8€

\*\*\* EXCLUIDO DE MEDIA PENSIÓN

### CONSULTE MENÚS INFANTILES

SEA TAN AMABLE DE INFORMARNOS SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA.  
PODEMOS ADAPTAR NUESTROS PLATOS.  
SERVICIO EN MESA, PAN Y COMPLEMENTOS 2,50€ POR PERSONA.  
IVA INCLUIDO

# Alérgenos

														
Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de AOVE	X						X	X					X	
Ajoblanco de Mango de Vélez-Málaga						X		X					X	
Crema de Tomate con Pulpo Asado, Lacas de Parmesano y Albahaca		X					X		X				X	X
Ensalada de la Axarquía con Láminas de Mango, Aguacate, Tomate Melillero y Miel de Caña								X		X			X	
Ensalada Malagueña Nuestra Gamba Fresca de la Caleta y Mayonesa de Picual		X	X	X			X						X	
Ensalada de Lentejas con Frutas y especias Thai										X			X	
Paté de Chivo con Mango y Hojaldre Caramelizado	X						X	X		X	X			
Finas láminas de Salmón con Doble Ahumado de Autor				X										X
Degustación de Quesos Andaluces, curado de Cabra del Torcal y Payoyo de la Sierra de Cádiz							X	X						
Jamón Ibérico 100%, la Dehesa de los Montero, criados con Bellota y Castaña														
Degustación de Croquetas de Salchichón Malagueño y Bogavante con Mayonesa de Kimchi	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X
Alcachofas con Salsa de Foie, Mango y Citricos							X						X	
Pisto Casero con Patatas, Espárragos Trigueros y su Yema de Huevo Campero en Soja	X		X							X			X	
Tortilla Vaga con Gamba Fresca, Aguacate y Huevas de Arenque.		X	X	X									X	X
Pappardele al Huevo con Crema de Queso y Trufa.	X		X				X	X		X			X	
Arroz Caldoso con Langostino Salvaje		X		X						X				X
Lomo de Salmón sobre Crema de Guisantes, Judías Verdes y Brotes de Habas				X			X						X	
Lomo de Bacalao de Autor El Barquero con Ajitos Fritos y Espárragos Blancos Frescos				X										
Pollito Picantón en su Jugo con Parmentier Trufado	X						X			X			X	
Magret de Pato en Salsa de Naranja Sanguina y Citricos Enourtidos													X	
Cordero Confitado en Canela y Naranja con Batatas de la Axarquía	X									X	X		X	X
Pluma Ibérica a la Brasa (2)	X						X				X		X	
Solomillo de Ternera Nacional a la Parrilla											X		X	
Entrecote de Vaca Rubia Gallega														
Chivo Malagueño Asado con Patatas Baby en su jugo y Cherries										X			X	
Sorbete de Mango en dos Texturas						X				X				
Tartita de Queso al Horno muy Cremosa	X		X		X		X	X					X	
Peras al Vino Tinto, polvo de Praliné y Helado de Nata			X		X	X	X	X					X	
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña y su Helado de Aguacate	X		X				X						X	
Dacquoise de Almendras y Chocolate crema de Café (libre de gluten y lactosa)			X		X	X		X					X	
Torrijas Glaseadas con Helado de Leche Merengada	X		X				X	X	X				X	
Tiramisú de Nutella	X		X		X		X							



CEREALES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFUROS



ALTRAMUZES



MOLUSCOS

Alérgenos e intolerancias alimenticias: Algunos alérgenos forman parte de guarniciones, por lo que si lo desea, puede modificar su plato sin perder la esencia de nuestra gastronomía. Consulte a nuestro equipo.

Disponemos de cartas especiales de vegetarianos y veganos.  
Sea tan amable de informarnos si tiene alguna intolerancia o alergia.